REZEPT FÜR NUSSRAUTEN

NUSSRAUTEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 80 Stück | 60 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

- 250 g Butter
- 250 g SweetFamily Feiner Zucker
- 250 g Mehl
- 1 Eigelb
- 250 g gemahlene Haselnüsse
- Mehl zum Ausrollen
- 150-200 g Walnusskerne

2998

ZUBEREITUNG

81	0.9	6	5.7
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Butter würfeln und mit Zucker, Mehl, Eigelb und Haselnüssen verkneten. Teig zugedeckt mindestens 1 Stunde kühl stellen.
2. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze (155 °C Umluft) vorheizen. Teig portionsweise auf etwas Mehl knapp 1 cm dick ausrollen. Mit einem Teigrädchen mit Wellenrad Rauten ausradeln.
3. Rauten auf mit Backpapier belegte Bleche legen und je 1/2 Walnuss darauf setzen, leicht andrücken. Plätzchen im heißen Ofen blechweise ca. 20 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.